

Giulebbe e Salsa agrodolce di ciliegie

Note storiche: Già dai tempi antichi il giulebbe era una bevanda rustica dolce. La parola giulebbe è rimasta nell'espressione «andare in giulebbe», col significato di andare in estasi, riempirsi di grande gioia e dolcezza.

La salsa agrodolce è una salsa di accompagnamento che richiama quelle che oggi vengono chiamate salse barbecue.

Caratteristiche del prodotto: Il giulebbe è uno sciroppo che viene proposto nel ristorante LOVILE dell'Azienda Agrituristica per reinventare il giulebbe di ciliegie (dolce tipicamente toscano proveniente dalla Garfagnana, terra ricca di alberi di visciole o «marasche», le parenti povere dei più blasonati duroni) o d'accompagnamento al gelato o altri dolci.

In anni di maggior raccolto, viene prodotta la salsa agrodolce di ciliegie per accompagnare carni alla griglia o formaggi.

Materie prime del prodotto: Per il giulebbe: ciliegie, vaniglia, cannella. Per la salsa agrodolce: ciliegie, aglio, cipolle bianche, olio evo, porro, mele, aceto di mele, zucchero, spezie (ginepro/alloro/rosmarino/salvia).

Procedimento di lavorazione: Indicato nelle ricette a fianco.

Luogo di produzione e lavorazione: Collemontanino

Azienda Agrituristica Le Valli di Sabina Nenna
Via Comunale di Terricciola, 18
Collemontanino – Casciana Terme

Giulebbe di Ciliegie

Tempo di preparazione: 50 min.

Per 6 persone

Ingredienti

- 500 g di ciliegie
- 150 g di zucchero
- una ventina di savoiardi
- 250 ml di panna liquida fresca
- un cucchiaino di zucchero a velo
- alchermes o vin santo
- 2 cucchiaini di cannella macinata
- i semi di una bacca di vaniglia
- qualche ciliegia per la decorazione finale

Procedimento

1. Lavare le ciliegie e snocciolarle.
2. Metterle in un tegame insieme allo zucchero, i semi di vaniglia e la cannella; cuocerle per una ventina di minuti o comunque fino a quando comincerà a formarsi uno sciroppo. A questo punto toglierlo dal fuoco e lasciarlo raffreddare.
3. Prendere sei coppe o bicchieri di vetro e spezzettare qualche savoiardo (circa 3 a testa); spruzzarli con l'alchermes affinché si imbevano bene di liquore quindi mettere un po' di giulebbe.
4. Montare la panna con lo zucchero a velo.
5. Completare le coppe con un generoso ciuffo di panna montata e decorare con una ciliegia fresca oppure con lo sciroppo del giulebbe.

Il giulebbe di ciliegie è ottimo anche sul gelato.

Salsa Agrodolce di ciliegie

1/2 testa d'aglio (tagliata a metà senza sbucciarla)
2 cipolle bianche
Olio EVO al porro
4 mele
400 g ciliegie
Aceto di mele
Zucchero
Spezie (ginepro/alloro/rosmarino/salvia)